

# il Roscio

ristorante e pizzeria

*New Style*



La Carta dei  
DOLCI

*...E PER FINIRE LA INVITIAMO A SCEGLIERE  
FRA LE NOSTRE PROPOSTE DI ALTA QUALITA'  
CREATE DAI MAESTRI PASTICCIERI*



## RICOTTA E PERE

Biscotto alla nocciola farcito con crema alla ricotta e pere.  
*Hazelnut flavoured soft bisquits filled with Ricotta cream cheese and pears.*

Euro 4,00



## RICOTTA E PISTACCHIO

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna,  
decorata con granella di pistacchi e nocciole.

*Pistachio's and ricotta's cream between soft sponges,  
decorated with chopped pistachios and hazelnuts.*

Euro 4,00



## MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.

*Yogurt mousse topped with berries.*

Euro 4,00



# SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.  
*Chocolate soufflé with liquid pistachio core.*

Euro 4,00



## SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.  
*Soufflé with a liquid chocolate core.*

Euro 4,00



## SCRIGNO CON MELE E MANDORLE

Pasta fillo con ripieno di crema di mandorle e mele a cubetti.  
*Fillo pastry filled with almond cream and apple cubes.*

Euro 4,00



## COPPA TIRAMISÙ

Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione.  
*Coffee and sabayon semifreddo on a coffee soaked sponge.*

Euro 4,00



## CREMOSO AL PISTACCHIO

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio,  
con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di  
cioccolato bianco e granella di pistacchi.

*Soft hazelnut biscuit base with ricotta cheese cream and pistachios  
cream on the top, filled with pistachios core, decorated with white  
chocolate curls and crushed pistachios.*

Euro 4,00



## CREMOSO AL CIOCCOLATO

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato.

*Cocoa sponge cake with chocolate cream and filled with a dark chocolate core with Santo Domingo's cocoa. Decorated with chocolate flakes.*

Euro 4,00





## TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

*A coffee semifreddo core in a Sabayon icecream with sprinkled with crushed meringue.*

Euro 4,00



## TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.

*Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.*

Euro 4,00



## TARTUFO ALLA FRAGOLA

Gelato alla fragola con cuore di gelato alla vaniglia, ricoperto con granella di meringa.

*Strawberry ice cream with vanilla ice cream core, covered with chopped meringue.*

Euro 4,00



## LIMONE RIPIENO

Frutto ripieno con sorbetto di limone.  
*Fruit filled with Lemon sorbet.*

Euro 4,00



## COCCO NOCCIOLA

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco  
e crema alla nocciola, decorato con cocco rapé.  
*Hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream and  
hazelnut cream, decorated with grated coconut.*

Euro 4,00



## HAZELNUT PASSION

Pasta frolla al cioccolato e crema con Nocciole Piemontesi IGP.

Decorata con granella di nocciole pralinate.

*Short chocolate pastry with PGI Piedmont hazelnut cream.*

*Decorated with pralinated hazelnut.*

Euro 4,00



## TORTA DI NOCI CON CREMA DI NOCI

Morbido impasto alle noci, farcito con crema alle noci, decorato con noci.

*Soft walnuts mixture filled with walnuts cream and decorated with walnuts.*

Euro 4,00



## PANNA COTTA

Panna e latte fresco con salsa al caramello.  
*Cream and fresh milk decorated with caramelized sugar.*

Euro 4,00



## CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto con fragoline e ribes.  
*Ricotta and cheese cream on a crust base topped  
with small strawberries and berries.*

Euro 4,00



## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.  
*Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.*

Euro 4,00



## SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia,  
decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.  
*Coffee semifreddo with vanilla flavoured core topped with crushed cocoa sponge.*

Euro 4,00





Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Per voi selezioniamo i dessert

**bindi**  
fantasia nel dessert®